

Carte TRAITEUR 2025

Du 1er au 31 décembre



E.Leclerc  IFS

PAVÉ DE CERF SAUCE GRAND VENEUR
À RETROUVER EN PAGE 11

VOTRE SERVICE TRAITEUR

SOMMAIRE

= MENUS =

Cave à vin	p.3
Menu enfant	p.4 à 5
Plateau raclette	p.6
Menu délice	p.7
Menu gourmet	p.8 à 9
Menu prestige	p.10 à 11

= LE TRAITEUR EN LIBRE-SERVICE =

Sans commande	p.17
-------------------------	------

= LES BONS DE COMMANDE =

p.18 à 19

= QUAND COMMANDER ? =

Dates limites de commande :

Noël : 19 décembre

Nouvel an : 26 décembre

Dans la limite des quantités disponibles.

Renseignez-vous auprès de votre magasin
pour les modalités de retrait de votre commande.

Les produits porteurs de cette pastille sont préparés
par nos soins.

Demandez la liste des allergènes à notre chef traiteur
lors du passage de votre commande en magasin.

TOUTES NOS PHOTOS SONT DES SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

COMPOSEZ

votre menu et commandez en magasin ou en ligne :



En scannant ce QR CODE

RETIREZ

votre commande en magasin

= LA CARTE =

Les fruits de mer	p.12 à 13
Les plateaux de fromages	p.14
Les bûches	p.15
Les corbeilles de fruits & compositions florales	p.16

= LE TRAITEUR EN LIBRE-SERVICE =

Sans commande	p.17
-------------------------	------

= LES BONS DE COMMANDE =

p.18 à 19

RETRouvez tous les conseils du chef
ainsi que nos conseils de préparation
tout au long de votre catalogue



Four



Micro-onde



La cave à vins

BOURGUEIL – DOMAINE DU CHANGEON. « LES ODONATES » 2023

Les Odonates 2023 ravira tous les amateurs de vins rouges de Bourgueil. Au nez, il séduit par ses arômes éclatants de fruits rouges tels que le cassis et la cerise noire. En bouche, il s'exprime avec une élégance remarquable, offrant une structure bien équilibrée et une attaque gourmande, portée par un fruit croquant. Véritable ambassadeur de la région, ce vin est un hommage au cépage Cabernet Franc.

8€
,65

LA BOUTEILLE
11,53€ LE LITRE

DOMAINE DE LA GRANGE – AOP CHEVERNY BLANC 2024

Cet assemblage de Sauvignon et de Chardonnay dévoile un nez intense de bourgeois de cassis et d'agrumes. La bouche est élégante et fraîche. Sa finale citronnée apporte une note désaltérante, idéale pour accompagner vos apéritifs, fruits de mer, crustacés et fromages de chèvre.

6€
,90

LA BOUTEILLE
9,20€ LE LITRE

MUSCADET CHÂTEAU DE L'EPINAY 2023

Cette cuvée d'assemblage est l'expression parfaite d'un Muscadet typique. Élevé sur ses lies jusqu'au début du printemps, c'est un vin fruité, finement perlant et doté d'une belle vivacité. Il sera le compagnon idéal de vos poissons et fruits de mer.

4€
,98

LA BOUTEILLE
6,64€ LE LITRE



CHÂTEAU TERRE-BLANQUE – CUVÉE NOÉMIE 2020 AOP BLAYE – CÔTES DE BORDEAUX

La cuvée Noémie rend hommage à la première propriétaire du domaine et à l'héritage qu'elle a légué. Elle présente une robe rouge foncé aux reflets orangés, un nez marqué par des arômes de fruits noirs bien mûrs, de grillé et de vanille. La bouche, pleine et généreuse, offre une belle rondeur et une longue finale sur la vanille : un véritable vin « plaisir ! ». Le compagnon idéal des viandes blanches ou rouges, grillées ou en sauce, même épiciées, ainsi que d'un assortiment de fromages raffinés. 80 % Merlot – 20 % Cabernet Sauvignon.

8€
,55

LA BOUTEILLE
11,40€ LE LITRE

CIDRE BRUT DE NORMANDIE MANOIR DE DURCET

Un cidre brut, affirmé et intransigeant. Le nez est subtil et invite à la dégustation. La robe est jaune paille. La bouche, un peu austère dévoile un cidre charpenté et peu sucré suivi d'une finale rafraîchissante et saline. Recommandé avec la volaille, et le fromage comme par exemple le camembert.

Cidre produit par le



À MAGNY-LE-DÉSERT 61600

LES ALLIANCES LOCALES

2€
,99

LA BOUTEILLE
3,99€ LE LITRE

CHAMPAGNE J. CLÉMENT RÉSERVE

50 % Pinot Meunier, 40 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay. Cet assemblage des trois cépages champenois puise son fruité et sa rondeur dans l'apport des vins de réserve. Sa robe est d'un jaune doré, et son nez est éprouné, révélant des arômes de fruits mûrs. La bouche est souple et ronde, bien équilibrée, avec des notes de coing et de pomme verte en finale. L'accompagnant idéal de vos apéritifs et desserts.

21€
,95

LA BOUTEILLE
29,27€ LE LITRE

Menu enfant

9[€],90

PAR PERSONNE

Entrée

- ① Bonhomme de neige feuilleté jambon fromage (70g)

Plat

- ② Aiguillettes de poulet rôti à la crème (200g)
OU
③ Burger bistrot boeuf charolais (195g)



1
8 mn
180 °C

Accompagnement

- ④ Pommes dauphine (100g)

Dessert

- ⑤ Sapin chocolat (50g)⁽¹⁾
OU
⑥ Père Noël fruits rouges (50g)⁽¹⁾



2
2/3 mn
800 W

Boisson

- ⑦ Jus d'orange à base de concentré (20cl)



3
10 mn
160 °C



4
10 mn
210 °C



5
PRÊT À DÉGUSTER



6
PRÊT À DÉGUSTER



7

Et un petit cadeau surprise



TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

Plateau raclette

Fromages



Morbier

Au lait cru de vache AOP⁽¹⁾ (70g)

27,5% de Mat.Gr⁽²⁾

Raclette de Savoie

Au lait pasteurisé de vache (70g)

30% de Mat.Gr⁽²⁾

Raclette fumée brézain

Au lait pasteurisé de vache (70g)

28% de Mat.Gr⁽²⁾

Charcuterie



Jambon blanc

Découenné (60g)

Jambon de Bayonne

IGP⁽³⁾ (30g)

Rosette

2 tranches (30g)

Bacon

2 tranches (30g)

Chorizo

2 tranches (30g)

Saucisson à l'ail

2 tranches (30g)

Andouille de Vire

2 tranches (30g)



9€
,50
LA PART

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

⁽¹⁾ AOP : Appellation d'origine protégée

⁽²⁾ % de matière grasse sur produit fini

⁽³⁾ IGP : Indication géographiquement protégée

Menu délice

10 €,90

PAR PERSONNE

Mise en bouche

- ① Verrine tartare de tomates et thon (45g)
② Verrine saumon ^{OU} et délice d'avocat (45g)



1 2

PRÊT À
DÉGUSTER

Entrée

- ③ Galantine chevreuil cèpes (100g)



3

PRÊT À
DÉGUSTER

Plat

- ④ Dinde jus au porto et morilles⁽¹⁾ (160g)



4

2 mn
850 W

Accompagnement

- ⑤ Gratin dauphinois⁽¹⁾ (200g)



5

12/15 mn
180 °C

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

Menu gourmet

19 €
,90

PAR PERSONNE

Mise en bouche

- ① Verrine tartare de tomates et thon (45g)
OU
- ② Verrine saumon et délice d'avocat (45g)



1 2

PRÉT À
DÉGUSTER

Entrée

- ③ Bouchée à la reine ⁽¹⁾(150g)
OU
- ④ Coquille bretonne ⁽¹⁾⁽²⁾(250g)

Plats

- ⑤ Lapin chasseur ⁽¹⁾(400g)

LES ALLIANCES LOCALES
E.Leclerc



Lapin élevé par

• À VAUX-SUR-SEULLES 14400

OU

- ⑥ Pavé de saumon à l'oseille ⁽¹⁾(170g)
OU
- ⑦ Cuisse de pintade aux marrons ⁽¹⁾(350g)



3

10/12 mn
• 160 °C

ELABORÉ
Dans nos
ateliers

Accompagnement

- ⑧ Gratin de pommes de terre au comté AOP ⁽¹⁾⁽³⁾(200g)
OU
- ⑨ Poêlée grenailles champignons ⁽¹⁾(200g)

LES ALLIANCES LOCALES
E.Leclerc

Pommes de terre
cultivées par la



• À CREULLY 14480

8

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

(2) Pecten maximus

(3) AOP : Appellation d'origine protégée.



4



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



5



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



6



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



7



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



8



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



9



ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers

Menu prestige

Mise en bouche

Verrine saumon et délice d'avocat (45g)

1 ET

Verrine Saint-Jacques tomate⁽²⁾(40g)

Entrée

2 Demi homard grillé⁽¹⁾(300g)

OU

3 Foie gras (40g) pain d'épices et confit d'oignon

Plat

4 Pavé de cerf sauce grand veneur⁽¹⁾(160g)

OU

5 Noix de veau sauce foie gras⁽¹⁾(250g)

OU

6 Filet de St-Pierre au beurre d'agrumes⁽¹⁾(250g)

Accompagnement

7 Gratin de pommes de terre au comté AOP⁽¹⁾⁽³⁾(200g)

OU

8 Poêlée grenailles champignons⁽¹⁾(200g) 

Voir détail p.8

Fromage

Camembert de Normandie AOP⁽³⁾au lait cru de vache
20% de mat.gr (30 g)⁽⁴⁾

9 Pont L'Evêque AOP⁽³⁾au lait pasteurisé de vache
22% de mat.gr (30 g)⁽⁴⁾

Livarot AOP⁽³⁾au lait pasteurisé de vache
23% de mat.gr (30 g)⁽⁴⁾

10 Petit pain individuel

Farine produite par la

MINOTERIE
Deslandes
depuis 1890

LES ALLIANCES LOCALES
E.Leclerc

• À SAINT-PIERRE-DU-REGARD 61790

29,[€]
90
PAR PERSONNE



1

PRÊT À
DÉGUSTER



2

20 mn
150 °C

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



3

PRÊT À
DÉGUSTER

ÉLABORÉ
Dans nos
ateliers



4
15/20 mn
• 150 °C
ÉLABORÉ
 Dans nos ateliers



5
10/12 mn
• 160 °C
ÉLABORÉ
 Dans nos ateliers



6
15 mn
• 150 °C
ÉLABORÉ
 Dans nos ateliers



7
12/15 mn
• 180 °C
ÉLABORÉ
 Dans nos ateliers



8
10 mn
• 180 °C
ÉLABORÉ
 Dans nos ateliers



9
PRÊT À DÉGUSTER



10
PRÊT À DÉGUSTER
ÉLABORÉ
 Dans nos ateliers

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.

(2) Zygochlamys patagonica (Argentine).

(3) AOP : Appellation d'origine protégée.

(4) % de matière grasse sur produit fini.

Les fruits de mer



Plateau matelot

13€
PAR PERSONNE

2 pinces de tourteaux cuites⁽¹⁾ calibre 12/20
3 langoustines cuites⁽¹⁾ calibre 20/30
8 crevettes roses cuites⁽²⁾ calibre 30/50
Crevettes grises jumbo⁽¹⁾ (50 g)
Bulots cuits⁽¹⁾ (100 g)
Bigorneaux cuits⁽¹⁾ (50 g)
Rince-doigts, 1/2 citron
et mayonnaise



Plateau capitaine

18€
PAR PERSONNE

1 demi-tourteau cuit⁽¹⁾
4 langoustines cuites⁽¹⁾ calibre 16/20
8 crevettes roses cuites⁽²⁾ calibre 30/50
Crevettes grises jumbo⁽¹⁾ (50 g)
3 crevettes de Madagascar⁽³⁾ calibre 40/60
Bulots cuits⁽¹⁾ (150 g)
Bigorneaux cuits⁽¹⁾ (30 g)
Rince-doigts, 1/2 citron
et mayonnaise



Plateau commandant

23€
PAR PERSONNE

2 grosses crevettes sauvages⁽⁴⁾ calibre 10/20
4 langoustines cuites⁽¹⁾ calibre 16/20
8 crevettes roses cuites⁽²⁾ calibre 30/50
Crevettes grises jumbo⁽¹⁾ (50 g)
3 crevettes de Madagascar⁽³⁾ calibre 40/60
Bulots cuits⁽¹⁾ (150 g)
Bigorneaux cuits⁽¹⁾ (30 g)
Rince-doigts, 1/2 citron
et mayonnaise

⁽¹⁾PÊCHÉ EN

ATLANTIQUE
NORD-EST

⁽²⁾ÉLEVÉ EN

EQUATEUR
ET/OU VÉNÉZUELA

⁽³⁾ÉLEVÉ À

MADAGASCAR



Plateau amiral

29€
PAR PERSONNE

1 demi homard européen cuit ⁽¹⁾
4 langoustines cuites ⁽¹⁾ calibre 16/20
8 crevettes roses cuites ⁽²⁾ calibre 30/50
Crevettes grises jumbo ⁽¹⁾ (50 g)
3 crevettes de Madagascar ⁽³⁾ calibre 40/60
Bulots cuits ⁽¹⁾ (150 g)
Bigorneaux cuits ⁽¹⁾ (30 g)
Rince-doigts, 1/2 citron
et mayonnaise

Bourriche d'huîtres

9€
LA BOURRICHE

Huîtres Danlos
Bourriche d'une douzaine
d'huîtres N°3⁽⁵⁾



Huîtres élevées par



À BLAINVILLE-SUR-MER 50560

LES ALLIANCES LOCALES
E.Leclerc

Praires farcies⁽¹⁾



6€
LA DOUZAINE
30.00€ le kg

(4) PÊCHÉ EN
ATLANTIQUE
CENTRE-EST

(5) ÉLEVÉ DANS LA
MANCHE

Les plateaux de fromages



Plateau délice

15[€],
90

Camembert Isigny Ste-Mère au lait pasteurisé de vache, 28% mat.gr.⁽²⁾(250 g)
Livarot E. Graindorge AOP⁽¹⁾au lait pasteurisé de vache, 25% mat.gr.⁽²⁾(200g)
Chabichou du Poitou AOP⁽¹⁾au lait de chèvre, 22% de mat.gr.⁽²⁾(150 g)
Tomme d'Ardèche au lait pasteurisé de vache, 23% mat.gr.⁽²⁾(200g)



Plateau normand

19[€],
90

Pavé d'Isigny au lait pasteurisé de vache, 28% mat.gr.⁽²⁾(110 g)
Crèmeux du Mont Saint-Michel au lait cru de vache, 25% mat.gr.⁽²⁾(220 g)
Grand Pont l'Evêque AOP⁽¹⁾au lait pasteurisé de vache, 22% de mat.gr.⁽²⁾(135 g)
Petit camembert E. Graindorge au lait cru de vache, 23% mat.gr.⁽²⁾(150 g)
Livarot AOP⁽¹⁾ au lait pasteurisé de vache, 23% mat.gr.⁽²⁾(185 g)

Les bûches



Bûche royale chocolat⁽¹⁾

19€
,00

6/8 PARTS

22€
,00

8/10 PARTS



Bûche fraise framboise⁽¹⁾

19€
,00

6/8 PARTS

22€
,00

8/10 PARTS

TOUS CES PRODUITS SONT TRANSFORMÉS EN

FRANCE

(1) Produit décongelé, à ne pas recongeler.



Les corbeilles de fruits



De saison

Pomme, poire, orange, clémentine, noix, raisin blanc.

5 pers.
(Environ 2.25 kg) **13,99**
10 pers.
(Environ 4.50 kg) **25,99**



Exotique

Litchi, fruit de la passion, ananas victoria, kiwi, fruit du dragon, goyave, papaye, physalis, mangoustan, banane frécinette.

5 pers.
(Entre 3 & 5 kg) **49,99**

Différentes variétés et origines à consulter en rayon

Les compositions florales

Découvrez l'ensemble des compositions



**EN SCANNANT
LE QR CODE**

À retrouver chez le fleuriste

Au Bonheur des Saisons by IFS dans votre galerie

A retrouver au rayon traiteur libre-service

Produits disponibles à partir du 20 décembre 2025 - NON COMMANDABLES

	Prix*		Prix*	
- LES APÉRITIFS FROIDS -	4 verrines St Jacques, carottes et pommes fondantes	4,95 €	Plateau duo de cakes : St Jacques, citron, pavot et saumon fumé aux agrumes	4,95 €
	Assortiment de 6 verrines foie gras, confit d'oignon et châtaigne, carottes confites, panais.	7,95 €	Préfou camembert truffe	5,90 €
	20 verrines sphère majestic.	19,50 €	16 gougeres emmental et truffe.	9,90 €
	Plateau 24 verrines découvertes.	23,90 €	16 mini quiches Saint Jacques.	12,50 €
	16 canapés traiteur.	9,95 €	Trilogie 18 mini hot dogs.	12,50 €
	Plateau 24 canapés classiques.	11,50 €	Plateau 24 mini quiches assorties.	13,90 €
	32 canapés de la mer.	19,90 €	Plateau 24 mini choux escargot	14,90 €
	36 canapés de Noël.	19,90 €	Plateau 24 briochettes.	15,50 €
	Plateau 40 navettes cocktail.	23,50 €	Plateau 24 mini choux au ris de veau.	15,50 €
	Plateau 48 canapés constance.	21,50 €	Plateau 24 mini burgers.	17,90 €
	48 mini canapés des régions.	20,50 €	Plateau 32 petits fours tradition.	17,95 €
	Pain surprise campagne 32 sandwichs.	9,90 €	48 petits fours	22,50 €
	Pain surprise marin 50 sandwichs.	18,90 €		
	Pain surprise traditionnel 60 sandwichs	19,90 €		
- LES APÉRITIFS CHAUDS -				
- LES ENTRÉES - CHAUDES -				



*VOIR GRAMMAGES ET PRIX AU KG EN MAGASIN

VOTRE CARTE

FESTIVE

BON DE COMMANDE

NOËL

Remplissez votre bon de commande et remettez le au rayon charcuterie/traiteur au plus tard le 19 décembre 2025 pour Noël.
 Ou passez commande en ligne grâce au QR code en bas de page.
 Nous vous conseillons de passer votre commande 7 jours à l'avance.

Pour vos commandes uniquement de fruits de mer, fromages et desserts, veuillez vous adresser directement aux rayons marée, fromages et pâtisserie. Règlement sur place.

QUAND COMMANDER ?

Date limite de commande

Noël : 19 décembre inclus

Dans la limite des quantités disponibles.

Renseignez-vous auprès de votre magasin
 pour les modalités de retrait de votre commande.

Menu enfant

Nombre de menus 7,90 €

- 1 PLAT AU CHOIX :
 AIGUILLETES DE POULET À LA NORMANDE
 OU
 BURGER BISTROT BOEUF CHAROLAIS
- 1 DESSERT AU CHOIX :
 SAPIN CHOCOLATS
 OU
 PÈRE NOËL FRUITS ROUGES

Total €

Menu délice

Nombre de menus 10,90 €

- 1 VERRINE AU CHOIX :
 TARTARE DE TOMATES ET THON
 OU
 SAUMON ET DÉLICE D'AVOCAT

Total €

Menu gourmet

Nombre de menus 19,90 €

- 1 VERRINE AU CHOIX :
 TARTARE DE TOMATES ET THON
 OU
 SAUMON ET DÉLICE D'AVOCAT
- 1 ENTRÉE AU CHOIX :
 BOUCHÉE À LA REINE
 OU
 COQUEILLE BRETONNE
- 1 PLAT AU CHOIX :
 LAPIN CHASSEUR
 OU
 PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE
 OU
 CUISSE DE PINTADE AUX MARRONS
- 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
 GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COMté
 OU
 POËLÉE GRENAILLES CHAMPIGNONS

Total €

Menu prestige

Nombre de menus 29,90 €

- 1 ENTRÉE AU CHOIX :
 DEMI HOMARD GRILLÉ
 OU
 FOIE GRAS PAIN D'ÉPICES ET CONFIT
- 1 PLAT AU CHOIX :
 PAVÉ DE CERF SAUCE GRAND VENEUR
 OU
 NOIX DE VEAU SAUCE FOIE GRAS
 OU
 FILET DE ST PIERRE
- 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
 GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COMté
 OU
 POËLÉE GRENAILLES CHAMPIGNONS

Total €

À la carte...

	Prix	Qté	Total
--	------	-----	-------

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER	Plateau matelot	13,90 €
	Plateau capitaine	18,90 €
	Plateau commandant	23,90 €
	Plateau amiral	29,90 €
	Bourriche 1 douzaine d'huîtres N°3	9,90 €
	La douzaine de praires farcies	6,90 €
LES PLATEAUX DE FROMAGES	Plateau délice	15,90 €
	Plateau normand	19,90 €
LES PLATEAUX RACLETTE	La part plateau raclette.....	9,50 €
LES BÛCHES	Bûche royale chocolat (6/8 personnes)	19,00 €
	Bûche royale chocolat (8/10 personnes)	22,00 €
	Bûche fraise et framboise (6/8 personnes)	19,00 €
	Bûche fraise et framboise (8/10 personnes)	22,00 €
CORBEILLES DE FRUITS	Corbeille de saison 5 pers.	13,99 €
	Corbeille de saison 10 pers.	25,99 €
	Corbeille exotique 5 pers.	49,99 €

TOTAL MENUS TOTAL PLATEAUX DE FRUITS DE MER TOTAL PLATEAU FROMAGE TOTAL PLATEAU RACLETTE TOTAL DESERTS TOTAL CORBEILLES DE FRUITS TOTAL GÉNÉRAL

Monsieur, Madame _____

Adresse _____

Adresse mail _____

Téléphone _____

Commande du _____

Commande à préparer pour le _____

Heure _____

Ou passer votre commande en ligne :



En scannant ce QR CODE

VOTRE CARTE

FESTIVE

BON DE COMMANDE

NOUVEL AN

Remplissez votre bon de commande et remettez le au rayon charcuterie/traiteur au plus tard le 26 décembre 2025 pour le Nouvel An.
Ou passez commande en ligne grâce au QR code en bas de page.
Nous vous conseillons de passer votre commande 7 jours à l'avance.

QUAND COMMANDER ?

Date limite de commande

Nouvel an : 26 décembre inclus

Dans la limite des quantités disponibles.

Renseignez-vous auprès de votre magasin
pour les modalités de retrait de votre commande.

Pour vos commandes uniquement de fruits de mer, fromages et desserts, veuillez vous adresser directement aux rayons marée, fromages et pâtisserie. Règlement sur place.

Menu enfant

Nombre de menus 7,90 €

1 PLAT AU CHOIX :

 AIGUILLETES DE POULET À LA NORMANDE

OU

 BURGER BISTROT BOEUF CHAROLAIS

1 DESSERT AU CHOIX :

 SAPIN CHOCOLATS

OU

 PÈRE NOËL FRUITS ROUGES

Total €

Menu délice

Nombre de menus 10,90 €

1 VERRINE AU CHOIX :

 TARTARE DE TOMATES ET THON

OU

 SAUMON ET DÉLICE D'AVOCAT

Total €

Menu gourmet

Nombre de menus 19,90 €

1 VERRINE AU CHOIX :

 TARTARE DE TOMATES ET THON

OU

 SAUMON ET DÉLICE D'AVOCAT

1 ENTRÉE AU CHOIX :

 BOUCHEE À LA REINE

OU

 COQUEILLE BRETONNE

1 PLAT AU CHOIX :

 LAPIN CHASSEUR

OU

 PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE

OU

 CUISSÉE DE PINTADE AUX MARRONS

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

 GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COMté

OU

 POELÉE GRENAILLLES CHAMPIGNONS

Total €

Menu prestige

Nombre de menus 29,90 €

1 ENTRÉE AU CHOIX :

 DEMI HOMARD GRILLÉ

OU

 FOIE GRAS PAIN D'ÉPICES ET CONFIT

1 PLAT AU CHOIX :

 PAVÉ DE CERF SAUCE GRAND VENEUR

OU

 NOIX DE VEAU SAUCE FOIE GRAS

OU

 FILET DE ST PIERRE

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

 GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COMté

OU

 POELÉE GRENAILLLES CHAMPIGNONS

Total €

À la carte...

		Prix	Qté	Total
LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER	Plateau matelot	13,90 €
	Plateau capitaine	18,90 €
	Plateau commandant	23,90 €
	Plateau amiral	29,90 €
	Bourriche 1 douzaine d'huîtres N°3.....	9,90 €
LES PLATEAUX DE FROMAGES	La douzaine de paires farcies	6,90 €
	Plateau délice	15,90 €
	Plateau normand.....	19,90 €
LES PLATEAUX RACLETTE	La part plateau raclette.....	9,50 €
LES BÛCHES	Bûche royale chocolat (6/8 personnes)	19,00 €
	Bûche royale chocolat (8/10 personnes)	22,00 €
	Bûche fraise et framboise (6/8 personnes)	19,00 €
	Bûche fraise et framboise (8/10 personnes)	22,00 €
CORBEILLES DE FRUITS	Corbeille de saison 5 pers.....	13,99 €
	Corbeille de saison 10 pers.	25,99 €
	Corbeille exotique 5 pers.....	49,99 €

TOTAL MENUS

TOTAL PLATEAUX

DE FRUITS DE MER

TOTAL PLATEAU

FROMAGE

TOTAL PLATEAU

RACLETTE

TOTAL DESERTS

TOTAL CORBEILLES

DE FRUITS

TOTAL GÉNÉRAL

Monsieur, Madame

Adresse

Adresse mail

Téléphone

Commande du

Commande à préparer pour le

Heure

Ou passer votre commande en ligne :



En scannant ce QR CODE

MANGER ET BOUGER

font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé.

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies. Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments à sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée.

www.mangerbouger.fr

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE

- 1 - CONSOMMER AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR, qu'ils soient crus, cuits, natures, préparés, frais, surgelés ou en conserve. Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets).
- 2 - CONSOMMER 3 PRODUITS LAITIERS PAR JOUR (lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété. Manger de la viande, du poisson (et d'autres produits de la pêche) ou des œufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.
- 3 - LIMITER LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crèmes desserts, pâtisseries, etc.). Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.
- 4 - BOIRE DE L'EAU À VOLONTÉ.
- 5 - PRATIQUER QUOTIDIENNEMENT UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible..).

QUAND = COMMANDER ? =

Dates limites de commande :

Noël : 19 décembre

Nouvel an : 26 décembre

Dans la limite des quantités disponibles.

Renseignez-vous auprès de votre magasin pour les modalités de retrait de votre commande.

HORAIRES D'OUVERTURE

■ Mercredi 24 décembre 2025 : 8h30 - 18h

■ Mercredi 31 décembre 2025 : 8h30 - 19h

POUR TOUTE INFORMATION : > www.e.leclerc

> ou en appelant **ALLO E.Leclerc** **N°Cristal 09 69 32 42 52**

APPEL NON SURTAXÉ

Du lundi au samedi, de 8h30 à 19h sauf jours fériés et de 8h30 à 18h les veilles de jour férié.

SUIVEZ NOUS ÉGALEMENT SUR :

facebook **Instagram** **TikTok**



E.Leclerc  **IFS**

 02 31 35 42 00